



BREMER
WEIN
KOLLEG

Cocktailrezepte

Sommerliche Kreationen
mit und ohne Alkohol



- ALKOHOLFREI -

Red Moon Passion

- Frisch, fruchtig & lebendig -

Zutaten:

- 8 cl Red Moon Sparkling
 - 6 cl Maracujasaft
 - 1 cl Limettensaft
- 1 cl Zucker-/ oder Honigsirup
 - Eiswürfel
- Deko: Minze, Maracujakerne oder Apfelscheibe

Zubereitung:

Maracujasaft, Limettensaft und Sirup shaken & in ein Glas mit Eis abseihen.

Mit Red Moon Sparkling auffüllen, garnieren & servieren.

Red Moon Grapefruit Fizz

- Herb-fruchtig mit leichter Süße -

Zutaten:

- 6 cl Grapefruitsaft
- 2 cl Holunderblütensirup oder Agavendicksaft
 - 8 cl Red Moon Sparkling
 - Eiswürfel
- Deko: Rosmarinzweig oder Grapefruitzeste

Zubereitung:

Saft und Sirup in ein Glas mit Eis geben.

Mit Red Moon auffüllen, vorsichtig umrühren & garnieren.

- ALKOHOLFREI -

Ipanema

- Zitrusfrisch mit leichter Süße -

Zutaten:

- 8 cl OddBird Spumante (gut gekühlt)
 - 3 cl Ginger Ale
 - ½ Limette (geviertelt)
 - 2 TL brauner Zucker
 - Minze
- optional: 1-2 cl Limettensaft
- optional: 1 cl Zuckersirup
 - Eiswürfel

Zubereitung:

Limette mit Zucker im Glas andrücken.

Eis und restliche Zutaten zugeben.

Mit OddBird auffüllen & mit Minze garnieren.



Grapefruit Gin Fizz

- Frisch & leicht herb -

Zutaten:

- 5 cl Greenall's The Original Gin
 - 8 cl Grapefruitsaft
 - 1.5 cl Zitronensaft
 - 2.5 cl Zuckersirup
 - Soda zum Auffüllen
 - Eiswürfel
- Deko: Rosmarin oder Grapefruitzeste

Zubereitung:

Gin, Grapefruitsaft, Zitronensaft und Sirup shaken.

In ein Glas mit Eis abseihen.

Mit Soda auffüllen, umrühren & garnieren.

Basil Smash

- Frisch, kräuterig und zitronig -

Zutaten:

- 5 cl Greenall's The Original Gin
 - 2.5 cl Zitronensaft
 - 1.25 cl Zuckersirup
 - 8 frische Basilikumblätter
 - Eiswürfel

Zubereitung:

Basilikum in einen Cocktailshaker geben und sanft andrücken.

Gin, Zitronensaft und Zuckersirup hinzufügen.

Kräftig mit Eis shaken & in ein mit Eis gefülltem Tumbler abseihen.

Spiced Island Mule

- Spicy, exotisch-fruchtig -

Zutaten:

- 5 cl Saison Pale Rum
- 2 cl Limettensaft (frisch gepresst)
- Optional: 1 cl Zuckersirup oder Maracujasaft
 - 8-10 cl Ginger Beer (gut gekühlt)
 - Eiswürfel
- Deko: Limettenscheibe, Minze oder kandierter Ingwer

Zubereitung:

Rum, Limettensaft und optional etwas Sirup in ein Glas mit Eis geben.

Mit Ginger Beer auffüllen, kurz umrühren & mit Minze, sowie Limette garnieren.

Pale Rum Sunset

- Fruchtig-exotisch mit schönem Farbspiel -

Zutaten:

- 5 cl Saison Pale Rum
- 4 cl Maracujasaft
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 1 cl Grenadinesirup
 - Eiswürfel
- Deko: Maracuja oder Minze

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf Grenadinesirup mit Eis shaken.

In ein Glas mit frischen Eiswürfeln abseihen.

Grenadine langsam über einen Löffel einlaufen lassen & garnieren.

Apple Tropic

- Fruchtig-frisches Säurespiel -

Zutaten:

- 5 cl Calvados Boulard Grand Solage
 - 4 cl Maracujasaft
 - 2 cl Limettensaft
 - 2 cl Zuckersirup
 - Eiswürfel
- Deko: Apfelscheibe oder Thymianzweig

Zubereitung:

Alle Zutaten kräftig shaken.
In ein gekühltes Glas mit Eis abseihen & garnieren.

